

**aix&terra**  
La Table - Épicerie

# SAULCE-SUR-RHÔNE

Déjeuner du lundi au samedi, de 11h30 à 15h00.

Dîner du jeudi au samedi, de 19h30 à 22h00.

Réservations au 04 58 17 67 21.

N7 - 70 Chemin du Mouillon,  
26270 Saulce-sur-Rhône.

## BOISSONS CHAUDES

### CAFÉ

Nous sélectionnons les meilleurs **cafés BIO** à notre table-épicerie.

EXPRESSO	2,00 €
DÉCA	2,00 €
NOISETTE	2,10 €
CAFÉ AU LAIT	2,20 €
DOUBLE EXPRESSO	3,00 €
CAPPUCCINO	3,00 €

### CHOCOLAT CHAUD

CHOCOLAT VALRHONA	4,00 €
-------------------	--------

### THÉ

THÉ AIX & TERRA 13 DESSERTS <i>thé noir notes d'amandes</i>	3,00 €
--	--------

### DÉTOX EN PROVENCE

*thé vert notes citronnées/ green tea, lemon notes*

### THÉ DES MARSEILLAIS

*thé vert notes anis et réglisse*

### CHANT DES CIGALES

*Tisane verveine & fleur d'oranger*

Supplément : + 0,50 € chantilly.

## NOTRE HISTOIRE

Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs et bio, des circuits courts et régionaux auprès de coopératives et agriculteurs locaux. Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. Bon appétit !

*Since 2010, we create and produce ultimate Provence recipes in our workshop. Ingredients without coloring nor preserves, organic ones, with a local sourcing by farmers and cooperatives. We propose you to discover these products at the « Table-Epicerie » to experience and share the taste of our Provence. Enjoy !*

**Marina & Richard ALIBERT**

## L'ÉPICERIE / The Fine Grocery

Nos produits de la Carte sont disponibles à l'Épicerie et sur notre **E-SHOP AIXETTERA.COM**

*Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e-shop [www.aixettera.com](http://www.aixettera.com)*

### Table & Epicerie aix & terra – La Manufacture

N7 - Chemin du Mouillon, 26270 Saulce-sur-Rhône

04 58 17 67 21  



**AIX & TERRA, LE GOUT DE LA PROVENCE**

## BOISSONS

### EAUX MINÉRALES

EAU PLATE 50 cl	3,50 €
EAU PLATE 100cl	4,50 €
EAU GAZEUSE 33cl	3,00 €
EAU GAZEUSE 75cl	4,50 €

### THÉS GLACÉS aix & terra - 25cl

DÉTOX EN PROVENCE	3,90 €
-------------------	--------

*thé vert notes citronnées*

THÉ DES MARSEILLAIS

*thé vert notes anis et réglisse*

LE CHANT DES CIGALES

*tisane verveine, fleurs d'oranger*

### JUS DE FRUITS BIO 25cl

Pomme, Poire, Abricot, Pomme-Cassis, Pomme-Fraise	3,90 €
---	--------

### SIROPS

Citron, menthe, grenadine, fraise, cassis, pêche	2,50 €
--	--------

### SODAS

Limonade bio nature ou cola - 33cl	3,90 €
------------------------------------	--------

### BIÈRES ARTISANALES BIO

Blonde, Blanche ou Ambrée - 33cl	4,90 €
----------------------------------	--------

### APÉRITIFS

Pastis Ricard - 2cl	3,50 €
---------------------	--------

Kir Vin blanc -12cl ( <i>cassis, pêche, châtaigne</i> )	4,00 €
---	--------

Kir Royal -12cl ( <i>Champagne &amp; crème de châtaigne ou pêche ou cassis</i> )	8,00 €
--	--------

Suppléments : + 0,50 € sirop.

### VINS AU VERRE / WINE BY THE GLASS 12cl

#### ROUGE / Red

Petite Cavale (AOP Luberon)	4,00 €
-----------------------------	--------

Domaine de Montine Grignan les Adhémar	4,50 €
--	--------

#### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	4,00 €
---------------------------	--------

Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	4,50 €
--	--------

#### ROSE

Perle de Roseline IGP Méditerranée	5,50 €
------------------------------------	--------

Terre de Mistral AOP Sainte-Victoire	4,50 €
--------------------------------------	--------

### VINS BOUTEILLE / BY BOTTLE 75cl

#### ROUGE / Red

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
---------------------------	---------

Terre de Mistral AOP Sainte-Victoire	26,00 €
--------------------------------------	---------

Fontenille AOP Luberon	29,00 €
------------------------	---------

Domaine de Montine Grignan les Adhémar	24,00 €
--	---------

Grange de Bouys Carignan vieilles vignes bio	34,00 €
--	---------

#### BLANC / White

Petite Cavale AOP Luberon	25,00 €
---------------------------	---------

Montine Viognier (AOP Grignan Les Adhémar)	26,00 €
--	---------

#### ROSE

Perle de Roseline IGP Méditerranée	29,00 €
------------------------------------	---------

Terre de Mistral AOP Sainte-Victoire	26,00 €
--------------------------------------	---------

**SÉLECTION DE VINS LOCAUX** : voir sur l'ardoise.

### CHAMPAGNE

Collet brut coupe 12 cl	8,50 €
-------------------------	--------

Collet brut, bouteille 75 cl	48,00 €
------------------------------	---------

## APÉRO...à partager (2-3 pers) 🌿

LA PLANCHE À PARTAGER\* 25 €

Tartine Délice d'anchoïade et légumes verts croquants; Tartine Ketchup carotte et saumon; Tartine Saint-Marcellin IGP et Miel à la truffe noire; Tartine Poichichade piment bio et lamelles de courgettes; Tartine chèvre frais et Confiture d'olive noire et verte.

\*Indisponible le samedi midi.

### NOS RAVIOLES... SAUCES aix&terra 🌿

#### Provençales V

RISTE D'AUBERGINES GRILLÉES BIO	13 €
ARTICHONADE BIO	13 €
TAPENADE NOIRE BIO	13 €
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO	13 €
PESTO DE NOIX	13 €

#### Crémeuses V

CRÈME DE BASILIC	15 €
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON	15 €
CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO	15 €

#### Truffées V

CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE D'ÉTÉ	16 €
HUILE D'OLIVE À LA TRUFFE NOIRE	16 €
CRÈME D'AIL DOUX & TRUFFE D'ÉTÉ	16 €

### FORMULES DÉJEUNER DU JOUR

(Lundi au vendredi hors jours fériés)

**Plat du jour** 14,00 €  
(Voir ardoise du jour)

**Entrée + Plat** 19,00 €  
(Voir ardoise du jour)

**Plat + dessert\*** 17,00 €  
(Voir ardoise du jour)  
+1,50 € café/thé gourmand\*

**Entrée + plat + dessert** 22,00 €  
(Voir ardoise du jour)  
+1,50 € café/thé gourmand\*

**La Mistral : Ravioles Provençales + Dessert** 17,00 €  
+1,50 € café/thé gourmand\*

**LES PITCHOUNETS** (menu enfants - de 10 ans) 11,50€  
= ravioles délice de tomates séchées BIO + 1 boule de Glace BIO au choix + 1 sirop



FAIT MAISON

NOUS TRAVAILLONS NOS RECETTES AVEC LE CHEF ÉTOILÉ  
JULIEN ALLANO, PARRAIN ET CONSEIL DE NOTRE TABLE-  
EPICERIE.

## ENTRÉES

**ŒUF BIO MOLLET, LÉGUMES VERTS CROQUANTS** 9,50 €  
DÉLICE D'ANCHOIADE V

🌿 **GASPACHO DE TOMATE ET FRAISE,** 8,00 €  
ESPUMA HUILE D'OLIVE ET BASILIC BIO, TAPENADE NOIRE BIO V

🍷 **CEVICHE DE SAUMON,** 9,50 €  
KETCHUP CAROTTE

🌿 **CRUMBLE DE LÉGUMES,** 8,00 €  
CRÈME DE BASILIC V

🌿 **TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT** 8,00 €

## PLATS

🍷 **TATAKI DE BŒUF,** 18,00 €  
MAYONNAISE BIO À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
Pommes de terre grenaille

🌿 **SALADE DE LÉGUMINEUSES,** 15,00 €  
À LA POICHICHADE AU PIMENT BIO  
Légumes verts V

**AIGUILLETES DE CANARD,** 18,00 €  
CRÈME D'AIL DOUX ET TRUFFE D'ÉTÉ  
Légumes confits & pommes de terre grenaille.

🌿 **FILET DE DORADE GRILLÉE,** 18,00 €  
À L'ARTICHONADE BIO  
Taboulé de petit épeautre du Ventoux.

## FROMAGE

🌿 **SAINT-MARCELLIN IGP** 7,00 €  
CONFITURE D'OLIVE NOIRE ET VERTE

## DESSERTS

🌿 **MADELEINE** 6,50 €  
MIEL À LA TRUFFE NOIRE  
& glace vanille bio, Crème de caramel fleur de sel de Camargue.

🌿 **CHEESECAKE** 6,50 €  
CRÈME DE CITRON

**SALADE DE FRUITS** 6,50 €  
MARMELADE D'ORANGE BIO V

🌿 **CAFÉ ou THÉ GOURMAND** 8,50 €  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

🌿 Contient du Gluten

🍷 Plats "signatures" du Chef étoilé **Julien Allano** pour **aix&terra**

V Plats végétariens

CARTE DE GLACES ARTISANALES BIO ET COUPES GLACÉES SUR DEMANDE.  
Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes. Saule-sur-Rhône, déjeuner été 2021.

# CE SOIR...

Au menu ou à la carte !

## NOTRE MENU DU SOIR à 29 €

### ENTRÉES

☞ TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT

ou

☞ GASPACHO DE TOMATE ET FRAISE,  
ESPUMA HUILE D'OLIVE ET BASILIC BIO,  
TAPENADE NOIRE BIO V

ou

☞ CRUMBLE DE LÉGUMES,  
CRÈME DE BASILIC V

### PLATS

AIGUILLETES DE CANARD,  
CRÈME D'AIL DOUX À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
Légumes confits & pommes de terre grenaille

ou

☞ SALADE DE LÉGUMINEUSE,  
À LA POICHICHADE AU PIMENT BIO  
Légumes verts V

ou

☞ FILET DE DORADE GRILLÉE,  
À L'ARTICHONADE BIO  
Taboulé de petit épeautre du Ventoux.

### DESSERTS

☞ MADELEINE,  
MIEL À LA TRUFFE NOIRE  
Glace vanille bio, CRÈME DE CARAMEL FLEUR  
DE SEL DE CAMARGUE.

ou

☞ CHEESECAKE,  
CRÈME DE CITRON

ou

SALADE DE FRUITS,  
MARMELADE D'ORANGE BIO V

## SUGGESTIONS DU SOIR ...

Laissez-vous tenter ! À partager, ou non ... découvrez à l'ardoise nos suggestions du soir.



FAIT MAISON

NOUS TRAVAILLONS NOS RECETTES AVEC LE CHEF ÉTOILE JULIEN ALLANO, PARRAIN ET CONSEIL DE NOTRE TABLE-ÉPICERIE.

## ENTRÉES

☞ ŒUF BIO MOLLET, LÉGUMES VERTS CROQUANTS 9,50 €  
DÉLICE D'ANCHOIADE V

☞ GASPACHO DE TOMATE ET FRAISE, 8,00 €  
ESPUMA HUILE D'OLIVE ET BASILIC BIO, TAPENADE NOIRE BIO V

☞ CEVICHE DE SAUMON, 9,50 €  
KETCHUP CAROTTE

☞ CRUMBLE DE LÉGUMES, 8,00 €  
CRÈME DE BASILIC V

☞ TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT 8,00 €

## PLATS

☞ TATAKI DE BŒUF, 18,00 €  
MAYONNAISE BIO À LA TRUFFE D'ÉTÉ  
Pommes de terre grenaille

☞ SALADE DE LÉGUMINEUSES, 15,00 €  
À LA POICHICHADE AU PIMENT BIO  
Légumes verts V

AIGUILLETES DE CANARD, 18,00 €  
CRÈME D'AIL DOUX ET TRUFFE D'ÉTÉ  
Légumes confits & pommes de terre grenaille

☞ FILET DE DORADE GRILLÉE, 18,00 €  
À L'ARTICHONADE BIO  
Taboulé de petit épeautre du Ventoux

## FROMAGE

☞ SAINT-MARCELLIN IGP 7,00 €  
CONFITURE D'OLIVE NOIRE ET VERTE

## DESSERTS

☞ MADELEINE 6,50 €  
MIEL À LA TRUFFE NOIRE  
& glace vanille bio, Crème de caramel fleur de sel de Camargue.

☞ CHEESECAKE 6,50 €  
CRÈME DE CITRON

SALADE DE FRUITS 6,50 €  
MARMELADE D'ORANGE BIO V

☞ CAFÉ ou THÉ GOURMAND 8,50 €  
1 expresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts

☞ Contient du Gluten

☞ Plats "signatures" du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra

V Plats végétariens

CARTE DE GLACES ARTISANALES BIO ET COUPES GLACÉES SUR DEMANDE.  
Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes. Saulce-sur-Rhône, dîner été 2021.



## LE GOUT DE LA PROVENCE

### NOTRE HISTOIRE / Our Story

Depuis 2010, nous créons et fabriquons des recettes provençales d'exception au sein de notre Manufacture. Des ingrédients sans colorants ni conservateurs et bio, des circuits courts et régionaux auprès de coopératives et agriculteurs locaux. Nous vous les proposons à la Table-Epicerie pour une expérience et un partage du goût de notre Provence. Bon appétit !

Since 2010, we create and produce ultimate Provence recipes in our workshop. Ingredients without coloring nor preservatives, organic ones, with a local sourcing by farmers and cooperatives. We propose you to discover these products at the « Table-Epicerie » to experience and share the taste of our Provence. Enjoy !

Marina & Richard ALIBERT

### L'ÉPICERIE / The Fine Grocery

Nos produits de la Carte sont disponibles à l'Épicerie et sur notre **e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)**

Our recipes from the Menu are available at the Fine Grocery and on our e-shop [www.aixetterra.com](http://www.aixetterra.com)

### NOTRE FORMULE À EMPORTER

PLAT DU JOUR + DESSERT 14.90 €

Voir l'ardoise.



Contient du Gluten



Plats "signatures" du Chef étoilé Julien Allano pour aix&terra



Plats végétariens



### Coupe de glace artisanale bio à emporter sur demande.

Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes faites maison à l'atelier. *Sauvage, été 2021.*

\*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

Carte des Allergènes disponible sur demande / Viande origine Fr/UE.

Table & Epicerie aix & terra 70 chemin du Mouillon 26270

Sauvage-sur-Rhône 04 58 17 67 21



## NOTRE CARTE À EMPORTER...

...choisissez !

### SNACK

TARTINE AIX&TERRA DU MOMENT 5,50 €  
& sa salade

### PLATS

PLAT DU JOUR 12 €

SALADE DE LÉGUMINEUSES V 12 €  
POICHICHADE AU PIMENT BIO  
Légumes verts

RAVIOLES PROVENCALES V 11 €  
ARTICHONADE BIO  
RISTE D'AUBERGINES GRILLÉES BIO  
TAPENADE NOIRE BIO  
DÉLICE DE TOMATES SÉCHÉES BIO  
PESTO DE NOIX

RAVIOLES CRÉMEUSES V 12 €  
CRÈME DE BASILIC  
CRÈME DE PARMESAN CITRON DE MENTON  
CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO

### DESSERTS

CHEESECAKE 5,00 €  
CRÈME DE CITRON

SALADE DE FRUITS 5,00 €  
MARMELADE D'ORANGE BIO V

### BOISSONS À EMPORTER

EAU PLATE / mineral water 33 cl 2,00 €

LIMONADE BIO ELIXIA 33 cl 3,00 €

JUS DE FRUITS BIO / organic Fruit juices 25 cl 3,00 €  
Pomme, pomme fraise, poire, pomme cassis, abricot  
Apple, apple strawberry, pear, apple blackcurrent, apricot

THÉ GLACÉ DETOX EN PROVENCE 25 cl 3,00 €  
Thé vert notes citronnées / green tea, lemon notes

THÉ GLACÉ DES MARSEILLAIS 25 cl 3,00 €  
Thé vert notes anis et réglisse, green tea, anise and licorice notes

TISANE GLACÉE LE CHANT DES CIGALES 25 cl 3,00 €  
Tisane verveine, fleurs d'orange / herb tea verbeina, orange blossoms

BIÈRE ARTISANALE BIO / organic artisanal beer 33 cl 3,50 €  
Blonde, Blanche ou Ambrée  
Blonde, white or amber

CAFÉ NOISETTE 1,70 €

CAFÉ ESPRESSO OU DÉCA 1,50 €




CAFÉ AU LAIT ou CAPUCCINO ou THÉ 2,00 €



## NOTRE CARTE GOURMANDISE

... une pause s'impose !

### DESSERTS & PATISSERIES

 <b>MADELEINE</b>	6,50 €
<i>MIEL A LA TRUFFE NOIRE &amp; glace vanille bio, Crème de caramel fleur de sel de Camargue.</i>	
 <b>CHEESECAKE</b>	6,50 €
<i>CRÈME DE CITRON</i>	
 <b>CAFÉ ou THÉ GOURMAND</b>	8,50 €
<i>1 espresso ou 1 thé servi avec 3 mini desserts</i>	

### GLACES ARTISANALES BIO

<b>1 BOULE</b>	2,50 €
<b>2 BOULES</b>	4,00 €
<b>3 BOULES</b>	5,50 €

Parfums **BIO** : citron, mandarine, mangue, fraise, abricot, pêche de vigne, café, vanille et caramel beurre salé.

Autres : chocolat, calisson et pétale de rose.

### CREATIONS GLACEES AIX&TERRA

<b>L'ACIDULEE</b>	6,50 €
<i>CRÈME DE CITRON</i>	
<i>Boules citron bio et mandarine bio. Fraises marinées à l'huile d'olive au basilic bio.</i>	

 <b>LA GOURMANDE</b>	6,50 €
<i>CRÈME DE CHOCOLAT CROUSTILLANT DE SPÉCULOOS</i>	
<i>Boules chocolat et vanille bio. Eclats de spéculoos.</i>	


**LA PROVENCE** 6,50 €

*CONFITURE ABRICOT ET CALISSON*

Boules calisson et abricot bio. Amandes effilées.

Supplément : + 0,50 € chantilly

**NOUS TRAVAILLONS NOS RECETTES AVEC LE CHEF ETOILE JULIEN ALLANO, PARRAIN ET CONSEIL DE NOTRE TABLE-ÉPICERIE.**

 *Contient du Gluten*

*Notre carte change régulièrement au gré des saisons et de nos recettes. Saucy-sur-Rhône, goûter été 2021.*

\*L'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

**Carte des Allergènes disponible sur demande.**



FAIT MAISON